

## Hirschentrecôte - Bratapfelkruste - Selleriepüree - Steinpilze - Rosenkohlblätter

### Zutaten Hirschentrecôte:

600 g Hirschentrecôte  
2 Thymianzweige gezupft  
2 EL Rapsöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

½ dl Portwein  
1.5 dl Wildfond  
1 EL Holunderbeerengelee

1 grosser Apfel  
20 g Zucker  
40 g Baumnüsse gehackt  
50 g Paniermehl  
1 Prise Zimt gemahlen  
1 Prise Salz  
50 g Butter flüssig

### Zubereitung Hirschentrecôte mit Bratapfel-Crumble:

- Apfel waschen, entkernen und grob raffeln (Röstiraffel)
- Apfelspäne auspressen, dass sie möglichst trocken werden
- zusammen mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen
- Hirschentrecôte mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, Öl in einer Pfanne erhitzen und rundum 3-4 Minuten darin anbraten
- Fleisch auf ein Gitter mit Backblech geben und Crumble darauf verteilen
- im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 10 Minuten goldbraun backen
- Bratensatz in der Pfanne mit Weisswein ablöschen, Wildfond und Holunder zugeben und die Sauce zur gewünschten Konsistenz einkochen
- Fleisch aus dem Ofen nehmen und mindestens 5 Min. abstehen lassen

### Zutaten Selleriepüree:

400 g Sellerie geschält  
1 kleine Zwiebel gehackt  
30 g Butter  
1 dl Gemüsebouillon  
2 dl Vollrahm  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker

#### Zubereitung Selleriepüree:

- Zwiebeln in Butter andünsten
- Sellerie in kleine Stücke schneiden, zu der Zwiebel dazugeben und mitdünsten, würzen
- mit Gemüsefond und Vollrahm ablöschen und zugedeckt weich garen
- Selleriemischung im Mixer fein pürieren

#### Zutaten Steinpilze:

300 g Steinpilze geputzt und geschnitten  
1 EL gehackte Petersilie  
2 EL Olivenöl  
10 g Butter  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

#### Zubereitung Steinpilze:

- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen
- Pilze zugeben und hellbraun sautieren
- Butter und Petersilie zugeben und mit Salz und würzen

#### Zutaten Rosenkohlblätter:

400 g Rosenkohl frisch  
50 g Speckwürfeli  
1 dl Gemüsebouillon  
1 EL Rapsöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

#### Zubereitung Rosenkohlblätter:

- Die einzelnen Blätter des Rosenkohles weglösen, waschen und abtropfen
- Rapsöl in einer heissen Pfanne erhitzen
- Speck zugeben und anrösten
- Rosenkohl zugeben und mitdünsten
- Gemüsebouillon zugeben und die Kohlblätter dünsten bis sie noch leicht knackig sind